

Maugeri

Production confidentielle : 5 350 bouteilles pour un blanc sec et aromatique qui se goûte déjà avec nerf et gagnera en complexité sur quelques années.

## MIAIUIGIEIRII

# Frontebosco Contrada Volpare Etna Bianco Superiore 2021

Sicile, Italie

## Région et Vignobles

Etna Bianco Superiore est exclusif à **Milo**, enclave fraîche sur le versant est de l'Etna, où l'orientation vers la mer et les brises matinales préservent l'acidité et l'éclat aromatique. Frontebosco provient de **Contrada Volpare** à environ **700 m** d'altitude : sols sablo-volcaniques riches en minéraux, forte proportion de matière organique et excellente **drainance** favorisent une maturité lente et précise. Les terrasses soutenues par des murets de lave tempèrent l'érosion et concentrent l'expression du lieu, donnant des raisins à petits grains, parfumés et naturellement tendus.

La conduite en **albarello etneo** (gobelet) sur terrasses confère une protection naturelle contre le soleil et le vent, tandis que les traitements se limitent au soufre et au cuivre. Le cépage **Carricante** révèle ici sa facette la plus citrine et iodée : notes de citron, pomme verte et fleurs blanches sur une minéralité de **pierre ponce**, signature du versant oriental. Servez entre 10 et 12 °C pour souligner la tension.

## Vinification

Frontebosco est **100 % Carricante** vendangé manuellement durant la première décade d'octobre. Les grappes entières subissent une **cryomacération** d'environ trois heures, puis un pressurage direct à basse température. Le moût est clarifié à froid avant une fermentation contrôlée en cuves inox afin de préserver l'expression citronnée et la pureté florale du cépage.

L'élevage se déroule sur lies fines pendant **8 mois** : **90 %** en acier inoxydable, **10 %** en petits fûts de chêne français, sans recherche d'empreinte boisée. Le résultat est un milieu de bouche plus soyeux, une allonge sapide et une finale droite, portée par 12,5 % d'alcool. Production totale : **5 350** bouteilles.

## MIAIUIGIEIRI



Alcool:12,50 %

Composition: 100% Carricante





# $M_1A_1U_1G_1E_1R_1I$

# Frontebosco Contrada Volpare Etna Bianco Superiore 2021

## Notes de Dégustation

- **Couleur**: Jaune paille pâle aux reflets verts, limpide et brillant.
- **Nez**: Zeste de citron, pomme verte, pêche blanche, fleur de genêt et d'oranger; touches d'anis, gingembre frais et **pierre à fusil**.
- **Bouche :** Attaque fuselée, acidité vive et salinité marquée ; cœur citronnéminéral, texture fine des lies, finale longue sur le citron, l'herbe fraîche et le sel marin.

### Le Saviez-vous?

La mention **Etna Bianco Superiore** est réservée à **Milo** : cette exclusivité géographique, associée à l'acidité élevée de **Carricante**, explique le potentiel de garde remarquable des meilleurs vins du versant est.

#### Accords Mets & Vins

- **Crudo de bar, citron et huile d'olive :** l'énergie citrine et la salinité soulignent la délicatesse du poisson.
- **Spaghetti alle vongole :** résonance iodée et fraîcheur ; l'acidité nettoie le palais entre chaque bouchée.
- Gambas rôties au fenouil et herbes : notes anisées et minéralité dialoguent avec la douceur de la chair.
- Tarte au chèvre frais et herbes : tension du vin contre le gras du fromage ; finale flinty qui relève la pâte dorée.

# 95

#### Robert Parker (RP): 95 Points (2021)

This is a terrific new discovery from Etna, one that I highly recommend to our readers. The Maugeri 2021 Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Frontebosco shows flinty aromas at first, but the wine also opens to honeycomb and candle wax. It reveals a medium-rich texture with lemon drop, Golden Delicious apple, pear and stone fruit. This gorgeous wine delivers pretty complexity and a mildly creamy texture that hits the mark.



